

Speiseplan vom 06.05.2024 - 12.05.2024



Wir wünschen einen
Guten Appetit

Seniorenbeirat

Küchenleitung

Einrichtungsleitung

Änderungen vorbehalten!

Die Beilagen beider Menüs
sind austauschbar.

Passierte Kost steht als Menü 1 und Menü 2
zur Verfügung

Wir verwenden Jodsalz.

BE=Broteinheiten
KH = Kohlenhydrate

Tag	Suppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
Mo., 06.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Hausgemachte Chili Con Carne mit Brot ^{2,60}	Vegetarische Reis-Pfanne mit Ge- müse ⁶⁰	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 289 kcal, 1,3 BE	pro 100 g/ml: 459 kcal, 6,1 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Di., 07.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Weißwurst mit süßem Senf Bratkartoffeln ^{1,2} Radieschen	Pellkartoffeln mit Saisongemüse und Kräuterquark ^{1,2,52,58}	Sahnepudding ^{12,52,58}
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 32 kcal, 0,2 BE	pro 100 g/ml: 401 kcal, 2,8 BE	pro 100 g/ml: 116 kcal, 1,2 BE
Mi., 08.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Kartoffel - Brokkoli - Auflauf mit Schinkenstreifen ^{12,52,54,58,60}	Eintopf aus Weißen Bohnen mit Kartoffelwürfel und Brot ^{2,60}	Quarkspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 201 kcal, 1,4 BE	pro 100 g/ml: 211 kcal, 1,9 BE	pro 100 g/ml: 142 kcal, 1,4 BE
Do., 09.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Gebratene Frikadelle mit ^{51,51a,52,54,58,61} Kohlrabi Gemüse ^{2,51,51a,52,58} Kartoffelpüree ^{2,13,52,58,63}	Gebackene Paprika mit Gemüse- reis und Rahmsoße ^{1,12,15,51,51a,52,58,60}	Cremespeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 626 kcal, 2,9 BE	pro 100 g/ml: 1226 kcal, 14,1 BE	pro 100 g/ml: 103 kcal, 1,5 BE
Fr., 10.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Überbackenes Fischfilet mit ^{1,52,55,58,60} Erbsengemüse und ^{52,58} Salzkartoffeln	Gebratene Gemüsepfanne mit Pellkartoffeln und Kräuterquark ^{52,58,60}	Joghurtspeise ^{52,58}
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 890 kcal, 2,7 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE	pro 100 g/ml: 232 kcal, 2,1 BE
Sa., 11.05.	Paprika- Mais- Feta Salat ^{4,52,58,61}	Hausgemachter Eintopf mit Gar- tengemüse und Mettenden ^{2,60}	Cremiger Milchreis mit Kirsch- kompott ^{52,58}	Obstspeise ^{12,14,52,58}
	pro 100 g/ml: 370 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 122 kcal, 1,5 BE	pro 100 g/ml: 522 kcal, 9,3 BE	pro 100 g/ml: 0 kcal, 0 BE
So., 12.05.	Tagessuppe ^{52,58,59,59a,60}	Gebratener Schweinebauch mit Zwiebelragout, Rosmarin Kartof- feln und Salat ^{2,61}	Herzhafte Rosenkohl-Gnocchi- Pfanne mit gerösteten Mandel- blättchen ^{52,58,59,59a}	Eis ^{12,52,57,58}
	pro 100 g/ml: 112 kcal, 1 BE	pro 100 g/ml: 675 kcal, 2,4 BE	pro 100 g/ml: 434 kcal, 5,6 BE	pro 100 g/ml: 217 kcal, 2 BE

Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (4) mit Süßungsmittel; (12) mit Farbstoff; (13) geschwefelt; (14) gewachst; (15) geschwärzt Allergene: (51) Glutenhaltiges Getreide und -erzeugnisse; (51a) Weizen und Weizenerzeugnisse; (52) Laktose; (54) Eier und -erzeugnisse; (55) Fisch und -erzeugnisse; (57) Soja und -erzeugnisse; (58) Milch und -erzeugnisse; (59) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (59a) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (60) Sellerie und -erzeugnisse; (61) Senf und -erzeugnisse; (63) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben